**Cabane à sucre**

Un article de Wikipédia, l'encyclopédie libre.

Aller à : [navigation](http://fr.wikipedia.org/wiki/Cabane_%C3%A0_sucre#mw-navigation), [rechercher](http://fr.wikipedia.org/wiki/Cabane_%C3%A0_sucre#p-search)

[](http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Cabane_%C3%A0_sucre._Pont-Rouge._Qu%C3%A9bec.JPG)

[http://bits.wikimedia.org/static-1.23wmf14/skins/common/images/magnify-clip.png](http://fr.wikipedia.org/wiki/Fichier:Cabane_%C3%A0_sucre._Pont-Rouge._Qu%C3%A9bec.JPG)

Cabane à sucre dans son [érablière](http://fr.wikipedia.org/wiki/%C3%89rabli%C3%A8re) à [Pont-Rouge](http://fr.wikipedia.org/wiki/Pont-Rouge) au [Québec](http://fr.wikipedia.org/wiki/Qu%C3%A9bec).

La **cabane à sucre** ou **sucrerie** est l'endroit où on fabrique les produits de l'[érable](http://fr.wikipedia.org/wiki/%C3%89rable), dont le fameux [sirop d'érable](http://fr.wikipedia.org/wiki/Sirop_d%27%C3%A9rable). La sucrerie se trouve au sein de l’[érablière](http://fr.wikipedia.org/wiki/%C3%89rabli%C3%A8re) où l'[acériculteur](http://fr.wikipedia.org/wiki/Ac%C3%A9riculture) récolte la [sève](http://fr.wikipedia.org/wiki/S%C3%A8ve) de printemps, des [érables](http://fr.wikipedia.org/wiki/%C3%89rable), également appelée *eau d'érable*. Cette eau est évacuée des cellules de l'arbre en automne afin de survivre au gel de l'hiver. Il ne s'agit pas de la [sève brute](http://fr.wikipedia.org/wiki/S%C3%A8ve_brute), ni de la [sève élaborée](http://fr.wikipedia.org/wiki/S%C3%A8ve_%C3%A9labor%C3%A9e), qui est amère. C'est également là que, la plupart du temps, est faite la transformation en sirop d'érable à l'aide d'un système de bouilloires et de cuves où la concentration de sucre s'accroît à chaque bouilloire

**Légende et origine du sirop d’érable**



**La légende de Nokomis (la Terre)**

Une légende amérindienne attribue la découverte du sucre d’érable à Nokomis (la Terre), grand-mère de Manabush, héros de nombreuses légendes indiennes. Nokomis aurait été la première à percer des trous dans le tronc des érables et à recueillir la sève. Manabush, constatant que cette sève était un sirop prêt à manger, alla trouver sa grand-mère et lui dit :

« *Grand-mère, il n’est pas bon que les arbres produisent du sucre aussi facilement. Si les hommes peuvent ainsi sans effort recueillir du sucre, ils ne tarderont pas à devenir paresseux. Il faut tâcher de les faire travailler. Avant qu’ils ne puissent déguster ce sirop exquis, il serait bon que les hommes soient obligés de fendre du bois et de passer des nuits à surveiller la cuisson  du sirop.* »

Manabush n’en dit pas plus long, mais craignant que Nokomis ne fût indifférente à ses paroles et qu’elle n’omit de prendre des mesures pour empêcher les hommes de devenir paresseux, il grimpa en haut d’un érable avec un sceau rempli d’eau et en versa le contenu à l’intérieur même de l’arbre, dissolvant ainsi le sucre qui se trouvait dans l’érable.

**L’origine du sirop d'érable**

Les Amérindiens ont été les premiers à découvrir « sinzibuckwud », le nom algonquin (une tribu amérindienne) pour « sirop d’érable », signifiant « tiré du bois ».

**Les types d’érable**

**L’érable à sucre** est le principal arbre qui produit du sirop d’érable mais il existe deux autres types d’érable à sucre. **L’érable rouge** et **l’érable argenté** peuvent produire du sirop d’érable mais leur sève contient moins de sucre.

**La récolte du sirop d’érable**

Les Amérindiens utilisaient leur tomahawk pour faire une incision en forme de V dans les arbres. Ils inséraient ensuite des roseaux ou une pièce concave d’écorce pour faire couler la sève dans un récipient fait d’écorce de bouleau. Ils faisaient bouillir la sève recueillie dans des contenants d’argile pour obtenir le sirop d’érable.

Ensuite, le sirop d’érable était bu comme un breuvage sucré ou utilisé en cuisine, car il renfermait une valeur énergétique et nutritive.

Les premiers colons blancs et les négociants de fourrure ont introduit des chaudières de bois au processus ainsi que des bouilloires en fer et en cuivre.

Plus tard, ils suspendront leurs chaudières à des chalumeaux faits à la main et introduits dans des trous percés dans les érables.

Maintenant, plus de 85% des acériculteurs utilisent un réseau de tubulures sous vide. Chaque érable est relié à ce réseau. Ces tubulures acheminent par gravité l’eau d’érable vers une station de pompage située à l’endroit le plus bas de l’érablière. Il ne reste plus qu’à pomper la récolte vers la cabane à sucre pour ensuite la transformer en sirop d’érable.

**Processus de production**



**Mystère de la sève d’érable**

La sève d’érable est liquide, à peine sucrée et aussi transparente que l’eau du printemps. Le goût distinctif d’érable ne vient qu’après avoir fait bouillir la sève.

Le sucre de la sève est un peu mystérieux. À l’automne, les arbres produisent leur propre provision d’amidon qui agit comme antigel sur les racines en hiver. Avec la fonte de la neige, l’eau pénètre dans les racines et « l’eau sucrée » commence à circuler dans l’arbre en préparation de la saison de croissance.

Au printemps, au moment du dégel, le bois se dilate. L’eau emprisonnée dans les rayons de l’arbre est soumise à une pression importante. Il suffit de percer un trou pour que l’eau jaillisse. Cette étape se reproduit jusqu’à ce que les bourgeons se changent en feuilles, soit de mars jusqu’à avril.

Les conditions idéales pour une bonne récolte sont une période de dégel en journée et des températures qui tombent sous le point de congélation durant la nuit.

**L’entaillage**

Les acériculteurs percent un trou de 1 cm de diamètre et de 5 cm de profondeur à l’aide d’une mèche. Il est possible de faire plus qu’une entaille dans un érable. Toutefois, il n’est pas recommandé de pratiquer plusieurs entailles dans un érable dont le diamètre du tronc est inférieur à 25 cm. Après avoir percé le trou, l’acériculteur insère un chalumeau qui permet à la sève de couler dans une chaudière.

Il est important de savoir que l’entaillage n’affecte pas la santé de l’arbre. Il est vrai qu’après la coulée du printemps, une mince et longue cicatrice apparaît en haut et en bas de l’entaille. Toutefois, le bois n’y est plus actif. L’arbre colmate donc le trou en deux ou trois ans. Il isole la blessure et continue sa croissance, ce qui lui permet de vivre jusqu’à 200 ans.

**Collecte de la sève**

Traditionnellement, les acériculteurs ramassaient à la main la sève tombée dans les chaudières de métal. Par la suite, ils acheminaient la récolte à l’aide de leur traîneau tiré par un cheval jusqu’à la cabane à sucre.

Aujourd’hui, un système élaboré de tuyaux relie les arbres les uns aux autres et conduit la sève directement à la cabane à sucre.

**Concentration partielle de la sève par osmose inversée**

Plusieurs **acériculteurs** possèdent un appareil de concentration partielle par osmose inversée qui leur permet d’augmenter le taux de sucre dans la sève et ainsi diminuer le temps d’ébullition.

**L’évaporation de la sève**

La sève est bouillie dans des réservoirs de métal plats, « **les évaporateurs** », jusqu’à l’obtention du sirop. La sève doit être bouillie le même jour que la cueillette. De plus, les acériculteurs doivent maintenir un feu vif et constant pour obtenir un bon sirop d’érable. Une moyenne d’environ 32 litres de sève d’érable est nécessaire pour fabriquer 1 litre de sirop d’érable.

On fait bouillir la sève pour faire évaporer l’eau et concentrer le sucre qu’elle renferme.

La sève en ébullition va subir une séquence complexe de réactions chimiques qui est responsable du développement de la couleur et de la saveur unique des produits de l’érable.

La sève est transformée en sirop  lorsqu’elle atteint une température  de 104° C (219.2° F).

**La filtration du sirop**

Avant d’emballer le sirop ou de le transformer en différents produits, il doit être filtré afin de le débarrasser de toutes les impuretés. Il existe deux méthodes de filtration, soit celle par gravité (bonnet) ou sous pression, en utilisant un filtre-presse.

**Classification du sirop d'érable**

* **#1 Extra Clair :** 

**Transmission de lumière en % :** 75 et plus  
**Saveur :** Un goût subtil en bouche  
**Couleur :** Une couleur légèrement dorée  
**Équivalence en US :** US Grade A Light Amber

* **#1 Clair :** 

**Transmission de lumière en % :**60.5 - 74  
**Saveur :** Un goût doux et délicat en bouche  
**Couleur :** Une couleur dorée  
**Équivalence en US :** US Grade A Medium Amber

* **#1 Médium :** 

**Transmission de lumière en % :**44 - 60.4  
**Saveur :** Un goût typique d'érable  
**Couleur :** Une couleur ambrée  
**Équivalence en US :** US Grade A Dark Amber

* **#2 Ambré :** 

**Transmission de lumière en % :** 27 - 43.9  
**Saveur :** Un goût d'érable accentué  
**Couleur :** Une couleur foncée  
**Équivalence en US :** US Grade B

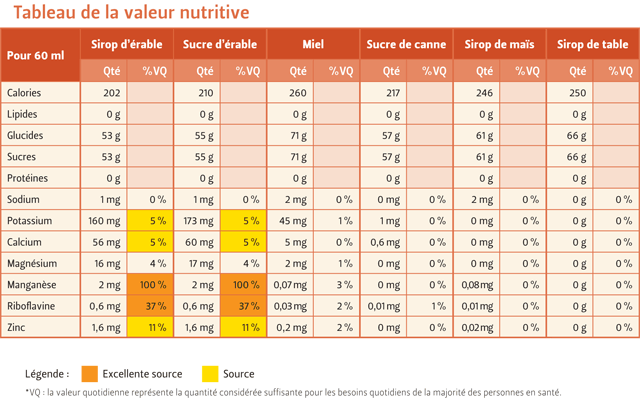
* **#3 Foncé :** 

**Transmission de lumière en % :** 26.9 et moins  
**Saveur :** Un goût d'érable corsé et légèrement caramélisé  
**Couleur :** Une couleur très foncée  
**Équivalence en US :** US Grade B

**Valeurs nutritives**



Contrairement à de nombreux sirops et sucres, le sirop d'érable est **naturel à 100 %** et entièrement non raffiné, car il conserve tous les éléments nutritifs de l'eau d'érable lorsqu'il est transformé en sirop. Mieux encore : il renferme des **vitamines** et des **nutriments** qui forment une partie essentielle de l'alimentation quotidienne.



**Renforcez votre système immunitaire grâce au sirop d'érable riche en antioxydants.**